Labos : la crise du cheval a eu un effet bœuf

Les Etats européens livrent les résultats de leur monitoring à la Commission. Dans l'industrie et le commerce, le niveau des contrôles a été revu à la hausse. Et dans les labos, on turbine.

Ni le chargement de cochons surpris au détour d'un amphithéâtre, ni les bottes de paille qui dépassent d'une sous-pente, ni la puissante odeur de purin planant sur ce coin reculé du Sart-Tilman à Liège ne doivent faire illusion. Entre futaies et parkings, le lieu est dédié à l'excellence alimentaire. C'est dans la verdure que se nichent les laboratoires de Quality Partner, l'un des quatre labos belges accrédités pour réaliser le monitoring européen décidé peu après le début de la crise de la viande de cheval. Les résultats de cette vaste opération de contrôle ont été remis à la Commission qui en publiera les résultats mardi.

A Liège, le volume d'activité du laboratoire d'analyses a été multiplié par trois à la faveur de la crise. Par vingt à Gembloux.

Dans ces locaux pimpants, mis alternativement sous pression et sous dépression, lasagnes, sauces bolognaise, charcuterie, boulettes, chili con carne ou moussaka suivent un invariable chemin. Un sas mis sous vide, injection d'air stérile et les plus grands soins d'un spécialiste qui, bistouri et pipette à la main, prélève l'échantillon à analyser. *« L'essentiel est d'éviter les contaminations croisées »*, souligne Jean-Yves François, patron des lieux. L'analyse ADN, c'est le monde de l'infiniment petit, l'infiniment volatil. Lorsqu'il s'agit de détecter, dans un plat, la présence d'une protéine animale non désirée, des gants s'imposent. Voire plus.

Le code de conduite élaboré par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) prévoit une *« suspicion de fraude »* lorsque plus de 1 % d'ADN non prévu est découvert dans un échantillon. Dix grammes sur un kilo… Mais la performance des outils actuels de détection permet de détecter des microtraces, des dixièmes de pour cent. De l'ordre de celles que laisse, dans un gigot de bœuf, un couteau mal nettoyé qui aurait préalablement servi à trancher une côte de porc. *« Parfois même, la trace est détectable mais pas quantifiable »*, témoigne un expert. Les échantillons positifs sont souvent le résultat d'une contamination croisée. Inévitable ? *« Sauf si les chaînes de production sont entièrement séparées : économiquement inabordable »*, analyse-t-on au ministère des Affaires économiques. Robert Renaville, patron du labo Progenus qui a mis au point une méthode unique de certification hallal nuance : *« De plus en plus de producteurs qui veulent s'inscrire dans cette production s'orientent vers des filières séparées. »*

En cas d'urgence, les résultats d'une analyse peuvent être rendus à J+1, affirme le patron de Quality Partners. © DOMINIQUE DUCHESNES.

Dans la majorité des cas, on n'en est pas là. Chez Quality Partner, comme dans tous les labos qui procèdent aux analyses d'authenticité, la crise du cheval a eu un effet bœuf. A Liège, où l'on travaille pour les transformateurs et la grande distribution, le volume de travail – 8 à 900 analyses en routine – a été multiplié par trois, poursuit François. Progenus fait le même constat, témoigne Robert Renaville : *« Dix à vingt fois plus. »* Parfois plus émotionnel que rationnel, sourit un expert.

Avant la crise de la lasagne, l'essentiel des demandes d'analyses tournait autour de deux questions, explique un expert : *« Ai-je du porc dans ma viande de bœuf ? Les proportions annoncées dans le mélange de mes fournisseurs sont-elles correctes ? »* Si on trouvait régulièrement des traces d'ADN « alien » dans les analyses, seule une infime partie des échantillons étaient flashés à plus de 1 %. Désormais, le paysage est chamboulé. *« Dans la grande distribution, on s'interroge sur un renforcement des contrôles, surtout sur les MDD, les marques de distributeurs »*, dit François. Renaville : *« La crise a fait prendre conscience de l'intérêt de contrôles plus proactifs, tant en termes budgétaires qu'en termes d'image. »* Dame, il suffit qu'une lasagne soit mise en cause pour que le nom du grand magasin soit illico associé au scandale. Derrière les épaisses portes estampillées *« zone viande crue »*, *« génétique »*, *« chimie alimentaire »*, on s'active. Sept à huit heures pour l'extraction et la purification de l'ADN, deux pour l'analyse : en cas d'urgence, les résultats tombent à J+1. Les outils s'améliorent. Le test basique ne détecte qu'une espèce ; pour trois fois le prix, on peut en trouver 30 (porc, bœuf, cheval, âne, poulet, canard, chèvre, mouton…). Et les chercheurs travaillent sur un test permettant de déceler toutes les espèces.

« L'intérêt pour la qualité de la production alimentaire ne va pas se démentir après la crise, prédit Damien Legrand, administrateur délégué de Food Safety Consult, qui conseille les entreprises dans l'amélioration production. *Les arguments d'authenticité et d'éthique pèseront de plus en plus dans les choix des consommateurs que ce soit pour le bio, la présence d'OGM, la provenance des ingrédients… »* De beaux jours en perspective pour les labos qui valident les allégations des producteurs. Chez Quality Partner, on table sur un volume annuel de 5 à 6.000 analyses ADN après la crise. Et l'on n'exclut pas d'élargir le cadre. ■

MICHEL DE MUELENAERE

ÉPINGLÉ

Quinze clients pour la viande hollandaise

Une quinzaine de sociétés belges ont importé une partie des 50.000 tonnes de viande de bœuf hollandaise ayant contenu du cheval, indiquent les Affaires économiques. Ces sociétés ont été contactées *« afin de disposer d'un aperçu de ce qui a été livré et de ce qui est encore en stock, ainsi que pour prendre des échantillons si nécessaire »*. Les dernières livraisons, de la viande fraîche, dateraient *« de plusieurs mois »*. En clair, il est probable que toute la viande a été transformée. Et consommée.

M.D.M.

Un test wallon pour l'Europe

Un cocorico belgo-wallon en passant. C'est un test wallon mis au point par un labo logé au Centre de recherches agronomiques de Gembloux qui a été sélectionné par la Commission européenne pour servir officiellement de « test de référence » dans l'Union pour la campagne de tests officiels. *« A partir d'un travail orienté sur la détection de dauphin dans les farines de poissons, nous avons mis au point une méthode particulière pour travailler sur la détection d'ADN de cheval dans les farines animales »*, explique Gilbert Berben, patron du laboratoire gembloutois EURL-AP.

Ce laboratoire gérant le réseau des vingt-sept laboratoires nationaux de références fait partie du Centre wallon de recherches agronomiques. Le test équin a été développé il y a un moment déjà pour détecter l'origine des espèces dans les aliments pour animaux. Peu après le démarrage de la crise, le test a pu être rapidement adapté et appliqué à l'alimentation à destination humaine puis mis à disposition des laboratoires de contrôle et du secteur agroalimentaire. ■

M.d.M.

L'étiquette en 10 commandements

La loi encadre l'information des consommateurs et plus particulièrement l'étiquetage des produits alimentaires. Quelles sont les informations qui doivent légalement se trouver sur l'étiquette d'un produit alimentaire ? Outre la dénomination du produit et sa quantité nette, le consommateur doit y trouver la liste des ingrédients ; la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients avec des exceptions contenues dans l'arrêté royal sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ; la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; les conditions particulières de conservation et d'utilisation ; le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union européenne ; un mode d'emploi *« au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire »* ; pour les boissons alcoolisées de plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique ; enfin le lieu d'origine ou de provenance du produit en question si son omission risque d'induire le consommateur en erreur. ■

M.d.M.

LA GRANDE DISTRIBUTION RENFORCE SES CONTRÔLES

Se disant *« référence dans la qualité alimentaire »*, Delhaize n'en reverra pas moins le niveau de ses contrôles. *« Nous avons accru le nombre des contrôles qui étaient déjà assez élevés,* indique Roel Dekelver, directeur de la communication. *Ce niveau se maintiendra ensuite ».* Cible principale : les marques de distributeurs ; le poisson est aussi tenu à l'œil. *« Notre logo, c'est notre responsabilité »,* insiste-t-on. Pour le reste, l'enseigne veut privilégier le travail avec des fournisseurs belges. *« Ainsi, on contrôle mieux la chaîne, cela diminue les risques. On crée un lien avec le fournisseur ; cela permet d'accroître la qualité. Tout cela est plus difficile si les produits viennent de loin ».*

M.D.M.

Après le début de la crise du cheval, Carrefour a fait tester plus de 160 produits différents, tous à base de viande hachée, indique Vera Vermeiren, porte-parole du groupe. Deux ont été retirés des rayons : un spaghetti bolognaise en conserve et des raviolis. *« Nos exigences à l'égard de nos fournisseurs sont très élevées, mais afin d'améliorer encore la qualité de nos produits, nous les aiderons à accroître les exigences à l'égard de leurs propres fournisseurs ».* L'audit effectué chez les fournisseurs est le principal outil : *« C'est celui qui apporte le plus d'information ».* Par ailleurs, chaque produit de la marque est testé *« au moins une fois par an ».* Les analyses ADN ? *« Elles seront renforcées ».*

M.D.M.

Le poisson, prochain au menu ?

Dans les labos, il y a ceux qui attendaient la crise du cheval et n'ont pas été surpris. Ce sont souvent les mêmes qui désormais attendent la prochaine affaire. D'où viendra-t-elle ? Des matières grasses végétales, la plupart produites dans des circuits où les contaminations ne sont pas exclues ? *« On aura un jour ou l'autre des trucs bizarres ou bizarroïdes »*, jure un spécialiste. Du lait, où il est tentant de remplacer peu ou prou le lait de brebis et de chèvre par du lait de vache ? Ou alors des poissons ? Ici se pose un problème de maîtrise, mais aussi de fraude économique : substituer un poisson à un autre peut s'avérer une opération juteuse. *« Devant l'effondrement des stocks et la hausse des prix, de plus en plus de producteurs ont recours à des espèces exotiques, moins connues ou pas connues du tout »*, analyse Jean-Yves François. Dans une croquette, une soupe ou un plat préparé, difficile de distinguer un poisson blanc d'un autre. Ou même un poisson de mer d'une espèce d'eau douce.

Faire passer un poisson pour l'autre : une fraude. © NOVOSTI

Entre 2010 et 2012, une vaste enquête menée par Oceana, une ONG américaine, sur plus de 1.200 échantillons de plats a montré que dans un cas sur trois le poisson trouvé n'est pas celui dont parle l'étiquette. Ainsi, dans près de 9 cas sur 10, ce qui est vendu comme du rouget serait en fait du tilapia ou un de ses cousins. Il se chuchote que le maquereau fait une excellente anguille après le passage des colorants…

L'Asie est montrée du doigt. Elle héberge 90 % de l'aquaculture mondiale. Or la moitié des poissons de mer proviennent de ces élevages. En 2011, une autre étude de chercheurs irlandais et britanniques révélait 28,4 % de fraude sur l'étiquetage du cabillaud en Irlande et 7,4 % de fraude au Royaume-Uni. Plus gênant : alors qu'en Irlande le cabillaud avait été remplacé par des espèces moins chères, au Royaume-Uni, du cabillaud pêché en Atlantique (espèce menacée) était vendu sous l'appellation *« cabillaud du Pacifique »* ayant fait l'objet d'une pêche *« durable »*. La Belgique n'est pas épargnée : une étude récente réalisée par l'université de Gembloux a pu prouver qu'un colin étiqueté *« d'Alaska »* était parfois en réalité un colin venu de Chine. A moindre frais… ■

M.d.M.